

GC IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (29.4%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	7 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Galaxy	22 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min